



## I TEMI

### MATTINO

La produzione del gelato alle creme.  
Facilità d'utilizzo e velocità produttiva di Trittico®.  
Unicità e Trittico®. Preparazione di miscele e gelati particolari  
  
Trittico® per la produzione di salse bilanciate  
Le due metodologie più praticate in gelateria: sistema  
Trittico® e multi macchine

### POMERIGGIO

Trittico® per la produzione di crema  
pasticcera  
Trittico® e produzione di cremolata e sorbetti  
  
Metodologia per la creazione di una ricetta di sorbetto  
  
Analisi e consegna dei ricettari

## QUANDO

**27 APRILE 2022**

9.30 - 17.30

Ai fini organizzativi e al limitato numero di posti disponibili, Vi consigliamo di **confermare al più presto** la Vostra partecipazione.

## DOVE

Presso

**CHIANI GROUP SRL**  
Via Umberto Richiello, 2,  
01100 Viterbo VT

## CHI

L'evento sarà curato dal  
Maestro Gelatiere  
**ANGELO GRASSO**



## CONTATTI

**CHIANI GROUP SRL**  
tel: 0761 353026  
info@chiani.it



### MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 27 APRILE 2022)

Vi preghiamo di aiutarci completando in stampatello chiaro e leggibile.  
Per poter accedere sarà richiesto il Green Pass. Grazie per la collaborazione.

RAG. SOCIALE ATTIVITÀ \_\_\_\_\_

TIPO DI ATTIVITÀ  GELATERIA  
 BAR  
 PASTICCERIA  
 RISTORANTE / PIZZERIA  
 IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

NOME E COGNOME PARTECIPANTI \_\_\_\_\_

Il corso è gratuito.

INDIRIZZO: VIA E N° \_\_\_\_\_

CITTÀ / PAESE \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_ CELL. \_\_\_\_\_

EMAIL \_\_\_\_\_

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE \_\_\_\_\_